

綿菓子機取扱説明書



CA-120型

型式	CA-120型
電源	100V 50/60Hz
消費電力	1200W
重量	14kg
能力	1分間に3～5本
サイズ	幅640×奥行640×高さ800mm

<ご使用方法> 砂糖(白ザラメ)、割り箸をご用意下さい。

1. スイッチを「ON」にする。
2. メーターが「10. 5」になるようにヒーターコントロールツマミを調整する。
3. しばらく回転釜をまわした後(約1分)、砂糖投入口へ砂糖を1回分(大さじ1杯・約10g)入れて下さい。
4. 使用中に回転釜から煙が出てきた場合は、メーターの針を「10」か「9. 5」に下げて下さい。
5. 出来た綿菓子を割り箸で巻き取って下さい。

<ご使用上の注意>

1. 使用時、砂糖は必ず1回分(約10g)ずつ入れて下さい。
一度に大量の砂糖を入れると故障の原因になります。
 2. 市販で売っている茶ザラメを使用されるとモーターの網部分が焦げるので絶対に使用しないで下さい。
 3. 回転釜などの部品をはずしたり、分解、改造しないで下さい。
故障の原因になったり、怪我をすることもあります。
 4. 機械の使用時、回転部分に手や割り箸で触れることは大変危険ですのでお止め下さい。
また、使用中から使用後しばらくは回転釜が高温になっていてやけどをするおそれがありますので、直接触れないようにして下さい。
 5. この機械はAC100Vで使用して下さい。
電気容量が足りない場合は使用出来ないことがありますのでご注意下さい。
 - タコ足配線等の用品と一緒に使用しないで下さい。
容量不足の為、正常に作動しない場合や、ブレーカーが落ちる原因となります。
 - コードリールを使用する場合は、コードを最後まで引き出した状態でご使用下さい。
巻いたままでお使いになると、コードが溶ける可能性があります。
 - 電源容量が足りない場合でもモーターは回る事がありますが、回転釜が温まらない為
綿菓子を作る事が出来ません。綿菓子が作れない場合は、電気容量の確認をお願い致します。
容量が足りないまま使用しますと、機械が故障する可能性もございますので必ずご注意下さい。
- ※ 商品を運搬する際、横にすると故障する可能性がございますので、
絶対に横積みしないで下さい。